

## **Cimet rolnice**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Tijesto:**

- **2 kašike** kokosovog ulja
- **1** jaje
- **1** vanilija
- **1,5 caša (od 250ml)** mljevenog badema
- **1 kašika** kokosovog brašna
- **1 kašica** cicasode-bikarbone
- **1 prstohvatsoli**

#### **Premaz:**

- **1 kašika** meda
- **5-6** svjezih urmi
- **5 kašika** krupnije sjeckanih oraha
- **1 kašika** cimeta

## **Glazura:**

- **2 kašikemeda**
- **2 kašike kokosovog mlijeka**

## **Priprema**

Da bi napravili tjesto, zajedno stavimo, ulje, jaje, vanila extrakt u zdjelu i dobro izmiješamo. Zatim dodamo obje vrste brašna i sodu-bikarbonu, te malo soli... Sve dobro izmiješati da ne ostane suhih dijelova.

Dobiveno tjesto staviti izmedu dva papira za pecenje i razviti u cetvrtastu oblik, velicine pecenog rolata, prije motanja.

Skloniti gornji papir, pa naizmjenicno po tjestu staviti med, datulje i orase... Sada zarolati u rolat pomocu donjeg papira, te tako sa papirom staviti u zamrzivac 10-ak minuta.

Zagrijati rernu na 200C, izvaditi rolat i isjeci na 12 komadica, priblizno jednake velicine. Poslagati na tepsiju i staviti peci u predhodno zagrijanu rernu. Peci oko 12 minuta.

U meuvremenu izmiješati med sa kokosovim mlijekom, pa time preliti pecene rolnice. Pustiti da se rolnice malo ohlade.

Kada su potpuno hladne, rolnice su jako ukusne, mekane, mirisne. Meni su tako najbolje.

## **Savet**